

The place of professional ethics from the perspective of Abbasid era Muhtasibs

(Case study: food industry)

Siddiqa Qasimpour ¹/ Shokrullah Khakrand* (corresponding author)² / masome dehghan³

(DOI): [10.22034/MTE.2021.12202.1553](https://doi.org/10.22034/MTE.2021.12202.1553)

Abstract

Original Article

P 30 - 51

Professional ethics, by stating the moral duties and responsibilities of every profession, has a strategic role in the success and reduction of the hindering obstacles of an organization. In Islamic governments, the importance of professional ethics had led to the creation of new organizations. Hasbeh Institution has been one of the most prominent official organizations of governments to monitor the ethics and behavior of profession owners based on Sharia and customary laws. In the Abbasid era, this institution had a more coherent structure and broader tasks. Monitoring the ethical duties of those who have professions related to the field of nutrition is one of the most basic responsibilities of the trustees of this institution. The food industry has had many foundations and ethical components that can be extracted during the most important Hasbeh Writings of this era. This research tries to answer the question using a quantitative method, based on the most important censuses of the Abbasid era, what ethical components were considered in the food sector? The results of the research show that trustworthiness, responsibility and good morals are the most important ethical components of the owners of this trade.

Key words: professional ethics, food industry, Muhtasib, Abbasid era.

1 - PhD student of Islamic History, Faculty of Literature and Humanities, Shiraz University, Iran,

(s.ghasempoor257@gmail.com)

2 - Department of History, Faculty of Literature and Humanities, Shiraz University, Iran. (Khakrand66@yahoo.com)

3 - Department of History, Faculty of Literature and Humanities, Shiraz University,

Iran, (ma.dehghan@shirazu.ac.ir)

Received: 2021/11/07 | Accepted: 2021/12/29



This article is distributed under the terms of the Creative Commons Attribution 4.0 | <http://creativecommons.org/licenses/by/4.0>

جایگاه اخلاق حرفه‌ای از دیدگاه محاسبان عصر عباسی

(مطالعه موردی: صنف غذایی)

صدیقه قاسم‌پور^۱، شکرالله خاگرد^{۲*} (نویسنده مسئول)، معصومه دهقان^۳

شناسه دیجیتال (DOI): [10.22034/MTE.2021.12202.1553](https://doi.org/10.22034/MTE.2021.12202.1553)

علمی - پژوهشی

ص: ۵۱/۳۰

چکیده

اخلاق حرفه‌ای با بیان وظایف و مسئولیت‌های اخلاقی صاحب هر حرفه‌ای، نقش راهبردی در موفقیت و کاهش موانع بازدارنده یک سازمان دارد. در حکومت‌های اسلامی، اهمیت اخلاق حرفه‌ای موجب ایجاد تشکیلات جدیدی گردیده بود. نهاد حسبه، یکی از برجسته‌ترین تشکیلات رسمی حکومت‌ها جهت نظارت بر اخلاق و رفتار صاحبان حرف بر اساس قوانین شرع و عرف بوده است. در عصر عباسی، این نهاد از ساختار منسجم‌تر و از وظایف گسترده‌تری برخوردار گردید. نظارت بر وظایف اخلاقی صاحبان حرف مرتبط با حوزه تغذیه، یکی از اساسی‌ترین مسئولیت‌های محاسبان، متولی این نهاد بوده است. صنف غذایی، از مبانی و مؤلفه‌های اخلاقی متعددی برخوردار بوده است که در خلال مهمترین حسبه‌نگاری‌های این عصر، قابل استخراج است.

این پژوهش سعی دارد با استفاده از روش کمی به این سؤال پاسخ دهد که بر اساس مهمترین حسبه‌نگاری‌های عصر عباسی، چه مؤلفه‌های اخلاقی در صنف غذایی مورد توجه بوده است؟ نتایج تحقیق نشان می‌دهد که امانتداری، مسئولیت‌پذیری و اخلاق نیکو مهمترین مؤلفه‌های اخلاقی مورد توجه صاحبان این صنف بوده است.

واژگان کلیدی: اخلاق حرفه‌ای، صنف غذایی، محاسب، عصر عباسی.

^۱. دانشجوی دکتری تاریخ اسلام، دانشکده ادبیات و علوم انسانی، دانشگاه شیراز، ایران، s.ghasempoor257@gmail.com

^۲. گروه تاریخ، دانشکده ادبیات و علوم انسانی، دانشگاه شیراز، ایران. Khakrand66@yahoo.com

^۳. گروه تاریخ، دانشکده ادبیات و علوم انسانی، دانشگاه شیراز، ایران، ma.dehghan@shirazu.ac.ir

تاریخ دریافت: ۱۴۰۰/۰۸/۱۶، تاریخ پذیرش: ۱۴۰۰/۱۰/۰۸



مقدمه

اخلاق از دیرباز موضوع مورد توجه جوامع مختلف بوده و به اندازه‌ای در زندگی انسان‌ها اهمیت دارد که ریشه بسیاری از معضلات و آسیب‌های اجتماعی به علت عدم توجه به این موضوع می‌باشد. اخلاق در بردارنده صفات نیکو و پسندیده‌ای مانند راستگویی و پاکدامنی و یا صفات زشت و ناپسندی همانند دروغ‌گویی و بی‌حیایی می‌باشد، که علم آن با معرفی و شناساندن انواع خوبی و بدی‌ها، راه‌های کسب نیکی و رفع بدی‌ها را آموزش می‌دهد.

اخلاق حرفه‌ای یکی از مهمترین و گسترده‌ترین حوزه‌های اخلاق به شمار می‌رود. که سعی در اجرایی شدن اخلاق در میان صاحبان حرف دارد. اخلاق صاحبان حرف، نقش مهمی در حفظ و بقای جامعه دارند. آنها، قبل از ورود به هر حرفه‌ای، انسان‌های حقیقی هستند، که نسبت به افعال و رفتارهای اختیاری خود مسئول و ملزم به رعایت یک سری آداب و اصول اخلاقی می‌باشند. اما با ورود به هر حرفه‌ای، جهت حرفه‌ای شدن (profession) موظف به رعایت مسئولیت‌های اخلاقی آن حرفه می‌باشند.

در عصر عباسی (۱۳۲-۵۶۶ ه.ق.) با گسترش حرفه‌ها و پیچیده‌تر شدن روابط اجتماعی، اخلاق حرفه‌ای بیشتر مورد توجه اقشار مختلف جامعه اعم از خلفا، علما و دانشمندان واقع گردید. خلفا جهت نظارت بر صاحبان حرف و عملیاتی شدن اخلاق در سطح جامعه به تأسیس نهادهای رسمی همچون حسبه اقدام کردند. محتسب متولی این نهاد در کنار تشکیلات اصناف بر حسب قوانین شرع و عرف، بر رفتار صاحبان حرف نظارت می‌کردند و آنها را به انجام مسئولیت‌هایشان تشویق و ترغیب می‌کردند. در این عصر، محتسبان علاوه بر نظارت، وظایف و مسئولیت‌های هر حرفه‌ای را نیز به صورت مکتوب تألیف می‌کردند تا راهنمایی عملی برای صاحبان حرف و سایر همکارانش هنگام نظارت واقع گردد. در عصر عباسی حسبه‌نگاری‌های متعددی تألیف شده است که از میان آنها دو کتاب "نهایه‌الرتبه فی طلب الحسبه" شیزری و "معالم‌القریه فی احکام الحسبه" ابن‌اخوه از جامعیت بیشتری برخوردار بوده است.

یکی از مهمترین و گسترده‌ترین وظایف محتسبان، نظارت بر صنف غذایی بوده است. این صنف، نقش مهمی در سلامتی افراد جامعه داشته و آسیب‌های آن می‌توانسته ضررهای جبران‌ناپذیری بر سلامتی افراد جامعه و به تبع بر اقتصاد وارد کند. از این رو، در این پژوهش با استفاده از روش توصیفی-تحلیلی، در جستجوی پاسخ به این سؤالات است که از دیدگاه آثار محتسبان ذکر شده، اخلاق حرفه‌ای در صنف غذایی از چه مؤلفه‌هایی برخوردار بوده است؟

خاکرند و همکاران: جایگاه اخلاق حرفه‌ای از دیدگاه محتسبان عصر عباسی... ۳۳

کدامیک از مؤلفه‌ها بیشتر مورد توجه بوده است؟

فرضیه: در عصر عباسی، محتسبان به اخلاق حرفه‌ای در صنف غذایی توجه زیادی داشتند و خلافت نیز با ارائه راهکارهایی به ترویج اخلاق در میان صاحبان این صنف می‌پرداخته است. امانتداری، مسئولیت‌پذیری و اخلاق نیکو مهمترین مؤلفه‌های اخلاقی مورد توجه آنها بوده است.

پیشینه پژوهش

در مورد این موضوع پژوهش چندان عمیقی صورت نگرفته است. اما در عین حال، پژوهش‌هایی پراکنده‌ای در برخی کتاب‌ها همچون اصناف در عصر عباسی از الشیخلی (۱۳۶۲) انجام شده که در لابلای بررسی اوضاع اجتماعی پیشه‌وران به صورت مختصر و ناقص به اخلاق پیشه‌وران نیز پرداخته است. فقیهی (۱۳۵۷) همچنین در کتاب آل‌بویه و اوضاع زمان ایشان، به صورت گذارا به وظایف محتسب اشاره کرده است و به برخی از وظایف اخلاقی صاحبان حرف گروه غذایی نیز پرداخته است. فرخی و همکارش (۱۳۹۴) در مقاله پژوهشی درباره پیشه‌وران و تقلب‌های شغلی بر اساس معالم القریه فی احکام الحسبه به تقلب‌های همه پیشه‌وران پرداخته است و با توجه به گستردگی همه حرفه‌ها نویسنده به صورت گذارا به تقلب هر حرفه‌ای اشاره کرده است. تفاوت این پژوهش با پژوهش مذکور در آن است که بجای ردایلی اخلاقی به وظایف اخلاقی صاحبان حرفه پرداخته است تا صاحبان حرف با عمل به وظایفشان از ردایلی اخلاقی جلوگیری کنند. در کتاب تمدن اسلامی در عصر عباسیان (۱۳۹۸)، مکی اوضاع اجتماعی این عصر را از جوانب مختلفی بررسی کرده است و اطلاعات مفیدی را در زمینه معیشت و تغذیه بیان کرده است. این کتاب هر چند به آداب‌های مختلفی از جمله سفره اشاره کرده است، اما از مبحث اخلاق حرفه‌ای مغفول مانده است.

اخلاق حرفه‌ای

در مورد اخلاق حرفه‌ای تعاریف متعددی وجود دارد، که در ذیل به برخی از آنها اشاره می‌شود. اخلاق حرفه‌ای، الگوی رفتار ارتباطی درون شخصی و برون شخصی مبتنی بر رعایت حقوق طرف ارتباط می‌باشد. (قراملکی، ۱۳۸۸: ۱۲۲)

اخلاق حرفه‌ای، به مجموعه‌ای از نگرش‌ها گفته می‌شود که با ارزش‌های آن حرفه در ارتباط است. (Naagarazan, ۲۰۰۶: ۵)

اخلاق حرفه‌ای به چگونگی رفتار اعضای یک حرفه می‌پردازد و رقابت داخلی میان آنها را تنظیم

می‌کند. (Seyhan, etc, ۲۰۱۶: ۵۵۸)

با توجه به تعاریف گفته شده، در اخلاق حرفه‌ای، دو رهیافت سنتی و جدید وجود دارد. در رهیافت سنتی، مسئولیت‌های اخلاقی و شیوه‌های رفتاری فرد در حرفه مورد توجه قرار می‌گیرد. ولی در رهیافت جدید که در دهه‌های اخیر رواج یافته است، رویکرد مدیریت استراتژیک به اخلاق حرفه‌ای پرداخته می‌شود و بر مسئولیت‌پذیری سازمان با نگرش سیستمی توجه می‌شود. (قراملکی، ۱۳۸۹: ۱۷۵) در اینجا، منظور از اخلاق حرفه‌ای، همان رهیافت سنتی آن می‌باشد که وظایف اخلاقی صاحبان حرف خاص را تبیین می‌کند. از آنجایی که در گذشته مرز مشخصی میان کار و حرفه وجود نداشته است. میان اخلاق حرفه‌ای و کار نیز در این رهیافت تفاوت چندانی وجود ندارد. (عاملی، ۱۳۸۸: ۱۱۷)

در عصر عباسی، اخلاق حرفه‌ای به بیان مسئولیت‌های اخلاقی صاحبان حرف بر اساس قوانین شرع و عرف می‌پردازد. در این عصر، وجود صاحبان حرف مختلف اعم از مسلمان، مسیحی، یهودی و... که در بازار در کنار یکدیگر به فعالیت مشغول بودند، نیازمند این بود تا هماهنگ بر طبق اخلاق و قوانین دین اسلام رفتار کنند (متز، ۱۳۶۴: ۴۷۳؛ احسن، ۱۳۸۳: ۶۳). از این رو، گروه‌های مختلفی بر اخلاق صاحبان حرف نظارت می‌کردند. هر چند در این دوره صاحبان حرف شریفی پیدا می‌شدند که اخلاق را در هر شرایطی رعایت می‌کردند اما عده زیادی از صاحبان حرف، کسانی بودند که نیاز به راهنمایی و هدایت اخلاقی بیشتری داشتند و عده‌ای نیز با وجود هدایت و راهنمایی نیاز به نظارت داشتند.

هر شهری علاوه بر محصولاتش، با عادت‌های اخلاقی آن نیز شناخته می‌شده است. چنانکه جغرافیدانان و سفرنامه‌نویسان عادت‌های اخلاقی صاحبان حرف در هر شهری را مورد توجه قرار داده و آن را یادداشت کرده‌اند. آنها با ورود به هر شهری، وارد بازار آنجا شده و با گردش در بازار و تعامل با بازاریان، با عادت‌های اخلاقی غالب در میان صاحبان حرف آنجا نیز آشنا می‌شدند. هر چند به طور قطع نمی‌توان گفت که این عادت‌ها مختص یک شهر بوده و در میان تمام صاحبانش وجود داشته است. شاید جغرافیدانان و سفرنامه‌نویسان فقط با یک یا دو صاحب حرف برخورد کرده‌اند و اخلاق آنها را به همگان تعمیم داده‌اند. اما وقتی که بیش از یک نفر از جغرافیدانان و سفرنامه‌نویسان به این عادت‌های اخلاق اشاره کرده‌اند، نشان از برتری این عادت‌ها بر سایر عادت‌های اخلاقی آنجا بوده است. دروغ‌گویی مردم قسطنطنیه، تقلب‌کاری مردم مغرب، خوش‌زبانی مردم حلب و بغداد، امانتداری مردم ایرانشهر و مهربانی مردم برقه نمونه‌ای از عادت‌های اخلاقی صاحبان حرف است.

خاکرند و همکاران: جایگاه اخلاق حرفه‌ای از دیدگاه محتسبان عصر عباسی... ۳۵

که در آثارشان بدان اشاره کرده‌اند. (مقدسی، ۱۳۶۱: ۱۸۲، ۲۱۴، ۲۰۶)

بررسی زندگی صاحبان حرف، که زندگی روزمره شمار فراوانی از مردم عادی را منعکس می‌کرده است، علاوه بر آگاهی یافتن از کیفیت و نحوه امرارمعاش و ویژگی‌های شغلی، موجب آشنایی با معیارهای اخلاقی هر حرفه‌ای نیز می‌گردد. در این عصر، از یک سو، برخی از صاحبان حرف به لحاظ اخلاقی در تلاش بودند تا اخلاق ممتاز و عالی از حرفه خود را به نمایش بگذارند. پیوستن آنها به جریان‌های اجتماعی مختلف که در پی احیای اخلاق بودند، نشان از توجه و اهمیت آنها به اخلاق بوده است (صبحی، ۱۳۶۹: ۶۲-۶۱). از سوی دیگر، صاحبان حرف دیگری بودند که میراث‌دار رفتارهای اجتماعی و اقتصادی دیگری بودند که در واژه‌هایی همچون تدلیس، غش تبلور یافته بود. این واژه‌ها نشان از آسیب‌های اخلاقی حرفه‌ای بوده است که صاحبان حرف با انگیزه سود بیشتر و به قیمت متضرر شدن خریداران، انجام می‌دادند. (فرخی، ۱۳۹۴: ۷۹)

وجود انواع آسیب‌های اخلاقی در میان صاحبان حرف، موجب شده بود تا خلافت عباسی، جهت تقویت اخلاق حرفه‌ای و پیشگیری از رذایل اخلاقی، نهادهای نظارتی همچون اصناف و حسبه را تأسیس کنند. میان این دو گروه، تفاوت و تشابهاتی وجود داشته است. هر دو گروه وظیفه داشتند بر رفتار صاحبان حرف نظارت کنند و با زبان نرم و خوش به راهنمایی صاحبان حرف بپردازند. اما محتسب از اختیارات بالایی برخوردار بوده است. بطوری که حتی می‌توانست صاحب حرفه خطاکار را از شهر بیرون کند (قراملکی، ۱۳۸۸: ۴۵۷-۴۵۶)، ولی نهایت اختیار شیخ، منع اشتغال صاحب حرف خطاکار بوده است.

اصناف

اصناف جمع صنف به مجموعه‌ای از افرادی که در یک حرف فعالیت دارند، گفته می‌شود (دهخدا، ۱۳۷۷، ج ۲: ۲۸۱۶) این نهاد به صورت انگیزشی، صاحبان حرف را در حین فراگیری تخصص و اشتغال به کار با وظایف و مسئولیت‌های خود آشنا می‌ساختند. در رأس اصناف، شیخی قرار داشته که از میان افراد فاضل‌ترین، متخصص‌ترین و بانفوذترین افراد هر صنفی انتخاب می‌شده است. اخلاق نسبت به دو صفت دیگر، مهم‌ترین دلیل انتخاب شیخ بوده است. اخلاق شیخ هر صنفی، نمادی از اخلاق صاحبان هر صنفی بوده است. از این رو، صاحبان هر حرفه‌ای تلاش می‌کردند تا فرد اخلاقمداری را جهت منصب شیخ بودن انتخاب کنند و به تأیید خلافت برسانند. (شیخی، ۱۳۶۲: ۸۵-۸۶)

اصناف عصر عباسی علاوه بر شیخ، از مراتب و تشکیلاتی همچون نقیب، استاد، خلیفه برخوردار بوده است که در هر مرتبه‌ای، اخلاق در رأس کارها قرار داشته است. استاد که وظیفه آموزش تخصص و مهارت را به کارآموزان داشته است، علاوه بر آموزش مهارت، اخلاق در حرفه همچون مسئولیت‌پذیری، رعایت بهداشت و تعاون و همکاری را نیز فراگیران آموزش می‌داده است. (همان، ۸۲-۸۵)

نظام حسبه و مسئولیت محتسبان

حسبه از ریشه حسبه گرفته شده و به معنی شمردن و شمار است. (ابن منظور، ۱۴۱۴ق: ۳۱۴) و در اصطلاح به معنی حساب اعمال خود یا کسی را نمودن و اجرای امر به معروف و نهی از منکر می‌باشد (گرواند، ۱۳۹۳: ۲۵) محتسب در اصطلاح دیوانی کسی بوده است که بر رفتار اجتماعی شهروندان و امور بازارها بر طبق قوانین شرعی نظارت می‌کرده است (مکی، ۱۳۹۸: ۲۱۵). وی فردی متقی، امین و اخلاقمدار و مطلع از اندازه، وزن و پیمان‌ها بوده است که در پایتخت توسط خلیفه و در شهرها به وسیله والیان انتخاب می‌شده است. (ابن خلکان، ۱۹۰۰م، ج ۱: ۴۰۶)

در این عصر، محتسبان علاوه بر نظارت، وظایف و مسئولیت‌های هر حرفه‌ای را نیز یادداشت می‌کردند تا علاوه بر آشنایی صاحبان حرف با وظایف و مسئولیت‌هایشان، راهنمایی برای دیگر همکارانشان در هنگام نظارت نیز باشد. یکی از کهن‌ترین کتاب‌های حسبه که اثری از آن باقی نمانده، کتاب "علم الاحساب" محمد بن حسن شیبانی در سال ۱۸۹هـ.ق. می‌باشد. پس از آن، می‌توان از رساله‌هایی با عنوان "الامر بالمعروف و النهی عن المنکر" نوشته الاصم، ابومحمد جعفر بن مبشر و عبیدالله بن محمد بن ابی الدنیا و کتاب‌هایی همچون "الاعشاش" و "صناعه الحسبه الکبیر" احمد بن محمد بن مروان سرخسی و "آداب الحسبه" محمد بن ابی محمد سقطی یاد کرد. (سجادی، ۱۳۶۷: ج ۴: ۷۱۲؛ سقطی، ۱۹۳۱م: ۱۰)

پس از آنچه ذکر شد، بایستی از دو کتاب معروف "نهایه الرتبه فی طلب الحسبه" عبدالرحمن بن نصر بن عبدالله شافعی شیزری، "معالم القریه فی احکام الحسبه" محمد بن محمد بن احمد بن ابی زید معروف به ابن اخوه یاد کرد که نسبت به سایر آثار و رساله‌های گفته شده از جامعیت بیشتری برخوردار هستند.

در تمام آثار ذکر شده، نظارت بر صاحبان حرف فعال در بازار، یکی از گسترده‌ترین وظایف محتسب به شمار می‌رفته است. بطوری که در برخی از شهرهای اسلامی، وی را بازاربان نیز

خاکرند و همکاران: جایگاه اخلاق حرفه‌ای از دیدگاه محتسبان عصر عباسی... ۳۷

می‌گفتند. (حسن، ۱۳۳۸، ج ۲: ۲۳۱) وی ابتدا یک نظارت کلی بر بازار می‌کرد تا حقوق مصرف‌کنندگان حفظ شود و با آرامش بیشتری به خرید بپردازند. سپس به صورت اختصاصی بر تک تک صنف‌ها نظارت و صاحبان حرف را با وظایف و مسئولیت‌هایشان آشنا و با خطاکاران مقابله می‌کرده است. محتسب این کار را به وسیله فردی به نام عریف - متخصص اخلاقمدار - هر حرفه‌ای انجام می‌داده است (سقطی، ۱۳۹۳م: ۳۳؛ فقیهی، ۱۳۵۷: ۳۶۸)

نظارت بر اصناف غذایی، مهمترین وظیفه محتسب بوده است که از لحاظ تعداد و گستردگی از اهمیت بیشتری برخوردار بوده است (گراوند، ۱۳۹۳: ۲۶). بر اساس کتاب‌های حاسبه نهاییه‌الرتبه فی طلب الحاسبه شیزری و معالم القریه فی احکام الحاسبه ابن اخوه، محتسبان سیزده حرفه مشترک را یادداشت کرده‌اند، که بر اساس مواد اولیه و حیطة فعالیت به دو دسته نانوائی (آسیابانی، نانوائی) و آشپزی (گوشت‌فروشی، کباب‌پزی، کله‌پزی^۱، لکانه‌پزی، بواردی‌پزی، هریسه‌پزی، ماهی‌پزی، روغن‌فروشی، حلوائی، زولیبی‌پزی و خرده‌فروشی مواد اولیه) تقسیم شده است.

مبانی اخلاق حرفه‌ای در اصناف غذایی عصر عباسی

در عصر عباسی، به رعایت اخلاق در صنف غذایی توجه زیادی می‌شده است. رعایت اخلاق در این صنف، نقش مهمی در سلامتی افراد جامعه و به تبع بر پیشرفت اقتصادی جامعه داشته است. شیزری و ابن اخوه از جمله محتسبان این عصر بوده‌اند که به رعایت اخلاق در صنف غذایی توجه زیادی می‌کردند و سعی می‌کردند صاحبان حرف این صنف را با وظایف و مسئولیت‌هایشان آشنا سازند تا با عمل به وظایفشان، از رذایل اخلاقی پیشگیری شود. بر اساس استخراج داده‌های اخلاقی از کتاب‌های نهاییه‌الرتبه فی طلب الحاسبه شیزری و معالم القریه فی احکام الحاسبه ابن اخوه، امانتداری، مسئولیت‌پذیری و اخلاق نیکو مهمترین مؤلفه‌های اخلاقی این صنف بوده است، که در ذیل به آن پرداخته می‌شود.

امانتداری در صنف غذایی

امانت از ریشه "امن" گرفته شده و به معنای ایمنی و اطمینان می‌باشد. (راغب اصفهانی، ۵۱۴۱۲.ق: ۲۵) منظور از امانتداری در حرفه به معنای عدم تصرف نیست. زیرا تصرف و به

۱. در عصر عباسی به کله‌پز، کباب‌پز گفته می‌شده است.

کارگیری مقوم کسب و کار هستند، بلکه تصرف در حرفه به معنای استفاده بهینه و شایسته است. امانتداری یکی از مؤلفه‌های مهم اخلاقی صاحبان حرف در صنف غذایی عصر عباسی به شمار می‌رفته است. این صنف، با تهیه غذای مورد نظر مردم، به طور مستقیم با سلامتی جان انسان‌ها در ارتباط بودند. عدم تصرف در مال دیگران بدون اجازه و نرساندن ضرر و زیان به جان افراد، مهمترین مصادیق امانتداری این گروه شغلی به شمار می‌رود.

در گروه نانوائی، آسیابان‌ها به عنوان صاحبان حرفی که گندم مورد نیاز مردم را آسیاب کرده و در اختیار مردم عادی و صاحبان دیگر حرفه‌هایی همچون نانوائی و آشپزی قرار می‌دادند، موظف بودند جهت جلوگیری از تداخل کیسه‌های گندم، بر سر هر کیسه‌ای نام صاحب گندم و محل آن را یادداشت کند و سپس گندم‌ها را به درستی پیمانه کنند، تا هر کیسه گندمی بر اساس وزنش آسیاب شود و خریدار متضرر مالی نگردد. آسیابان همچنین می‌بایست بلافاصله پس از تراشیدن سنگ آسیاب، بلافاصله شروع به آسیاب کردن گندم‌ها نکند؛ چرا که ممکن بود پودر سنگ‌ها وارد آردها می‌شوند و سلامتی مصرف کننده را به خطر اندازد. پس از اتمام آسیاب وی می‌بایست آرد دور سنگ‌های آسیاب هر کیسه گندمی را جارو کنند، تا بدون اجازه آرد قبلی با جدید مخلوط نشود. سپس آردها را در کیسه‌های سالم ریخته و به دست فردی امین سپرده تا در طول مسیر پاره نشود و موجب ضرر و زیان به صاحبان آنها نشود. (شیزری، ۱۴۲۴ق: ۲۲۳؛ ابن‌اخوه، ۱۳۴۷: ۷۵-۷۴)

نانوایان نیز از دیگر صاحبان حرف این گروه موظف بودند در پخت نان مواردی را رعایت کنند تا کمترین ضرر و زیانی به سلامتی افراد جامعه وارد نشود. آنها می‌بایست ابتدا آرد باکیفیت تهیه کنند و پس از خمیر کردن منتظر ورآمدن خمیر بمانند تا نانی سالم و قابل جویدنی را تحویل مردم دهند.^۱ آنها همچنین نباید از آردهای دیگری همچون آرد نخود جهت خوش پخت شدن نان استفاده کنند؛ چرا که آرد نخود به دلیل نفخی که به همراه دارد، برای مصرف کننده مشکلات گوارشی ایجاد می‌کند. به اندازه بودن نمک نان برای سلامتی مفید و باعث استحکام خمیر، طعم بهتر و ماندگاری بیشتر نان می‌گردد، اما افزایش آن موجب ایجاد مشکلاتی همچون فشار خون بالا و اسهال برای مصرف کننده می‌گردد. نانوایان همچنین می‌بایست پس از پخت نان، فردی امین را مأمور کنند تا نان‌های درخواستی مردم را بدون اشتباه در نوع و اندازه آن تحویل خریداران دهد. (ابن‌اخوه، ۱۳۴۷: ۷۷-۷۸؛ شیزری، ۱۴۲۴ق: ۲۲۴-۲۲۳)

۱. چرا که ورنامدن خمیر باعث ایجاد مشکلات گوارشی در افراد می‌گردد.

خاکرند و همکاران: جایگاه اخلاق حرفه‌ای از دیدگاه محتسبان عصر عباسی... ۳۹

در دسته آشپزی، بوادری‌پزان^۱ از جمله صاحبان حرف این گروه بودند که نباید جهت خوش‌رنگ شدن غذا، سلامتی مصرف‌کنندگان را به خطر اندازند و برای تغییر رنگ و خوش طعم کردن بواردی، کلم را بلافاصله پس از آنکه کلم به جوش آمد، در آب سرد قرار دهند و بوره ارمنی به آن اضافه کنند^۲. آنها همچنین می‌بایست قبل از استفاده از دارچین، آن را آسیاب کنند تا چوب آن باعث ایجاد مشکلاتی در دستگاه گوارشی مصرف‌کننده نگردد. (ابن‌اخوانه، ۱۳۴۷: ۸۶-۸۵)

گوشت‌فروشی نیز از دیگر حرفه‌های این گروه به شمار می‌رود، که یکی از مواد اولیه برخی از غذاهای ترکیبی را تهیه می‌کرده است. گوشت نقش مهمی در سلامتی انسان‌ها دارد که عدم استفاده از گوشت سالم می‌تواند آسیب‌های جبران‌ناپذیری بر سلامتی مصرف‌کننده وارد کند. گوشت‌فروشان بایستی گوشت‌ها را در حریم مغازه‌هایشان آویزان کنند. آویزان کردن گوشت‌ها در محل رفت و آمد عابران علاوه بر اینکه موجب آزار و اذیت عابران می‌شود و با برخورد به گوشت‌ها، لباس‌هایشان بوی نامطبوعی می‌گیرد، باعث می‌شود تا با هر برخوردی گوشت آلوده شود و از تازگی و سلامتی‌اش خارج شود. آنها همچنین موظف بودند پس از فروش گوشت، تخته‌قصابی را با حصیری پوشانده و روی آن سنگ بزرگی قرار می‌دادند تا در غیاب آنها، از تجمع حشرات جلوگیری شود و سگ‌ها نیز با لیس زدن به سنگ‌ها، سلامتی خریداران را به خطر نیندازند^۳. (شیزری، ۱۴۲۴ق: ۲۲۶-۲۲۷: ابن‌اخوانه، ۱۳۴۷: ۸۹)

کباب‌پزان و هریسه‌پزان نیز از دیگر آشپزان این عصر بودند که گوشت جزء مواد اولیه آنها جهت طبخ غذا بوده است. تهیه گوشت سالم اولین گام در تهیه کباب می‌باشد. کباب‌پزان می‌بایست پس از تهیه گوشت سالم، از ظرف‌های مناسبی استفاده کنند. (شیزری، ۱۴۲۴ق: ۲۲۸) ظرف‌ها نقش مهمی در سلامتی، زمان پخت، کیفیت و طعم غذا دارند. قرار دادن کباب داغ در ظرف‌های مسی، باعث تولید سم و ایجاد مسمومیت در مصرف‌کننده می‌شود. چنانکه ابن‌سینا نیز به این مورد اشاره کرده است و زنگار مس را "سم القتل" نامیده است. (ابن‌سینا، ۱۳۸۹: ج ۲، ۲۳۵) هریسه‌پزان نیز همانند کباب‌پزان می‌بایست پس از تهیه گوشت سالم، جهت جلوگیری از خونابه و آلودگی گوشت به غذا، از قبل آن را در آب و نمک بگذارند، سپس در ظرفی مناسب هریسه را پخت کنند. (ابن‌اخوانه،

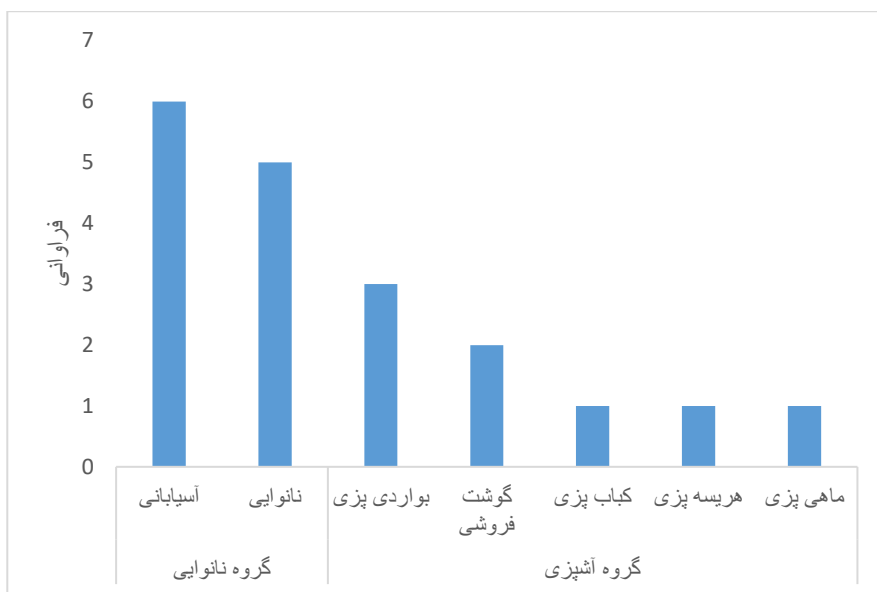
۱. بواردی غذایی است با ترکیب شغلم، لوبیا، بادمجان، کلم، سرکه، سیر، شیر و گیاهان معطر تهیه می‌شود.

۲. بوره ارمنی چیزی شبیه نمک که در صنعت زرگری و آرایشی بیشتر کاربرد دارد. استفاده آن در غذا موجب ایجاد انواع بیماری‌های پوستی می‌گردد.

۳. لیس زدن سنگ، موجب انتقال باکتری و میکروب از سنگ به تخته می‌شود، که ممکن است با چند بار شستن از بین نرود.

(۱۳۴۷: ۹۹-۹۸)

روغن، یکی از مهمترین اقلام مورد نیاز آشپزان جهت طبخ غذا بوده است، که عدم توجه به میزان و نوع آن می‌تواند سلامتی مصرف کننده را به خطر اندازد. روغن در طبخ همه غذاها به ویژه غذاهای سرخ‌کردنی مانند ماهی‌پزی، کاربرد زیادی دارد. استفاده از روغن چند بار مصرفی که رنگ و بوی آن تغییر یافته است، باعث از بین رفتن کیفیت مواد غذایی و ایجاد خطر برای سلامتی مصرف کننده می‌گردد. از این رو، آشپزان موظف بودند در انتخاب روغن و میزان مصرف آن دقت کنند. با توجه به استخراج گزاره‌های اخلاقی از کتاب‌های حسبیه نهاییه‌الرتبه فی طلب الحسبه شیزری و معالم القریبه فی احکام الحسبه ابن اخوه، میزان فراوانی امانتداری صاحبان حرف هر یک از گروه‌ها در نمودار زیر ترسیم شده است. (شیزری، ۱۴۲۴ق: ۲۳۰)



نمودار(۱): فراوانی امانتداری

مسئولیت پذیری در صنف غذایی

یکی دیگر از فضایل اخلاق حرفه‌ای که در حرفه اهمیت زیادی دارد، مسئولیت‌پذیری می‌باشد.

خاکرند و همکاران: جایگاه اخلاق حرفه‌ای از دیدگاه محتسبان عصر عباسی... ۴۱

مسئولیت از ریشه سأل گرفته شده (ابن منظور، ۱۴۱۴ق، ج ۱۱: ۳۱۸) و در اصطلاح به پذیرش مسئولیت توأم با قابلیت انجام، مسئولیت گفته می‌شود. افراد تا زمانی که عهده‌دار کار یا خدمتی نشده‌اند، هیچ مسئولیتی ندارند، اما به محض توانایی و پذیرش مسئولیت، متعهد و در قبال انجام امور مربوط مسئول هستند تا آن کار را به بهترین نحو انجام دهند و پاسخگوی اعمال و رفتارشان باشند (سپاهی، ۱۳۹۸: ۶۸)

در عصر عباسی، صاحبان حرف صنف غذایی، نقش مهمی در سلامتی افراد جامعه داشته‌اند. رعایت بهداشت یکی از مهمترین مصادیق مسئولیت‌پذیری در میان صاحبان این حرف بوده است، که تأثیر مهمی در سلامتی افراد جامعه داشته است. چنانکه آسیابان‌ها موظف بودند قبل از آسیاب کردن گندم، ابتدا آن را پاک کرده و با غربال^۱ اضافات آنها را از جمله خاک و خاشاک بردارند و هر سه ماه یکبار غربال خود را تعویض کنند تا بر اثر کهنگی و سست شدن تار و پود آن، پشم وارد گندم‌ها نشود. آنها همچنین جهت رساندن سود به مصرف کننده می‌بایستی آرد را به اندازه کافی نرم کنند تا آرد با کیفیت و با حجم زیاد در اختیار آنها قرار دهند. (شیزری، ۱۴۲۴ق: ۲۲۳)

نانوایان نیز موظف بودند با رعایت بهداشت، نان سالمی در اختیار مصرف کننده قرار دهند. آنها ابتدا می‌بایست سقف مغازه‌هایشان را بالا درست می‌کردند و در سقف دودکش‌هایی ایجاد می‌کردند تا دود کسانی را که منتظر آماده شدن نان بودند و یا اینکه از این مکان عبور می‌کردند، اذیت نکند. (فقیهی، ۱۳۵۷: ۳۷۰) در این حرفه، خمیرگیران نقش مهمی در تهیه نان سالم دارند. آنها می‌بایست از آب و آرد تمیز و سالم برای تهیه خمیر استفاده کنند. آب مورد نیاز آنها می‌بایست از سقای مورد اعتماد خریداری و یا اینکه از رودخانه‌ای پاکیزه برداشته شود. آرد آنها نیز می‌بایست در محل مناسبی گذاشته شود تا کارگران بر روی آن ننشینند و یا نخوابند تا آلودگی خود را به آرد منتقل نکنند. در هنگام تهیه خمیر، خمیرگیران نیز می‌بایست با ظاهری آراسته و در ظرف تمیز، خمیرها را آماده می‌کردند آنها می‌بایست قبل از خمیرگیری، موهای دست خود را بزدایند و از پاها و بازوانشان هنگام خمیر کردن استفاده نکنند و هنگام شروع به کار نیز لباس مخصوص و پیشانی‌بند بپوشند تا قطره‌ای از عرق بدن بویژه زیر بغل و پیشانی وارد خمیر نگردد و ماسکی بر دهان داشته باشند تا در هنگام صحبت کردن و عطسه کردن، آب دهانشان وارد خمیر نگردد و در حین کار نیز فردی را موظف کنند تا مگس‌ها را از آنها دور کنند تا بر اثر بی‌توجهی و سرگرم شدن، مگسی وارد خمیر نشود. (ابن‌اخوه، ۱۳۴۷: ۷۸-۷۷)

۱. وسیله‌ای با یک سطح سوراخ سوراخ برای جدا کردن اجزای ریز و درشت و اضافات حیوانات و غله.

مسئولان دریافت نان، موظف بودند هر روز تنور را با پارچه‌ای تمیز پاک کنند تا از خار و خاشاک، گیاه و نان سوخته مانده در تنور پاک گردد و خاکستر تمیزی در تنور بریزند تا موجب دود گرفتگی و سوختن نان نگردد. آنها همچنین موظف بودند چراغ روغنی که برای روشنایی استفاده می‌کردند را در فاصله‌ای دور از نان قرار دهند تا روغن چراغ روی نان‌ها ریخته نشود و بتوانند نانی سالم و بدون دود و سوختگی تحویل مشتری دهند و در پایان فروش، ظرف‌های خمیر را شسته و کیسه‌های آرد را پس از تکاندن، شسته و خشک کرده و به فردا موکول نکنند. (سقطی، ۱۹۳۱: ۲۸؛ شیزری، ۱۴۲۴ق: ۲۲۴-۲۲۳)

در گروه آشپزی، گوشت‌فروشان نیز جهت حفظ سلامتی و رساندن سود به مصرف‌کننده موظف بودند تا گوشت بز و گوسفند را در جایی جداگانه قرار دهند و با زعفران آنها را نشانه‌گذاری کنند. تشخیص گوشت بز از گوسفند برای خریداران سخت است^۱. از این رو، آنها موظف بودند دم بز را تا لحظه اتمام گوشت بر روی بز نگه دارند، تا مصرف‌کنندگان بدانند چه گوشتی و با چه قیمتی خرید می‌کند. آنها همچنین موظف بودند پس از فروش گوشت، تخته قصابی را تمیز می‌کردند و بر روی آن نمک می‌پاشیدند تا در هنگام گرما، کرم نزنند. (سقطی، ۱۹۳۱: ۳۵)

کباب‌پزان نیز در برابر سلامتی مردم مسئول بودند، آنها می‌بایست از گوشتی سالم و شسته برای تهیه کباب استفاده می‌کردند. کباب‌پزان می‌بایست کباب پخته شده را سر موقع و بدون تأخیر به مشتری‌ها تحویل دهند و از دادن گوشتی که رگ‌های خونی و قرمز آن هنوز مشخص و آب گوشت از آن سرایز است، خودداری می‌کردند. آنها می‌بایست هر روز اجاق‌ها را تمیز می‌کردند و برای اندود کردن تنورهایشان از آب و گل تمیز استفاده می‌کردند و از گل جلوی مغازه‌هایشان که آغشته به خون و کثیفی بود، استفاده نمی‌کردند. کباب‌پزان می‌بایست هر روز پس از فروش و قبل از بستن مغازه، گوشت‌های باقی مانده را در ظرف تمیزی قرار می‌دادند تا از جمع شدن مگس‌ها جلوگیری شود و ظرف‌های استفاده شده را نیز با آب گرم شستشو دهند. (شیزری، ۱۴۲۴ق: ۲۲۹)

کله‌پزان نیز موظف بودند کله‌ها را خوب شستشو دهند تا غذای باقی مانده در دهان گوسفندان، چرک و کرمی که در بینی آنها قرار دارد بیرون بیاید و سپس موی کله‌ها را کاملاً بزدايند. آنها همچنین موظف بودند کله بز و گوسفند را قبل از جوشاندن تفکیک کنند و در ظرف جداگانه‌ای پخت کنند^۲. (ابن‌اخوه، ۱۳۴۷: ۹۳)

۱. گوسفند و بز در ظاهر و نحوه خوردن با یکدیگر تفاوت دارند. گوسفند جزء گروه نشخوارکنندگان است که دارای پشم و دم کوتاهی که در اصطلاح به آن دنبه گفته می‌شود، می‌باشد. اما بز دارای دم بلند، ریش و پوست می‌باشد و حتی در شرایط اضطراری شاخ و برگ نیز می‌خورد. در حالی که گوسفند این کار را انجام نمی‌دهد.

۲. دلیل تفکیک این است که کله گوسفند سریعتر پخته می‌شود و خوش طعم تر است ولی کله بز دیرتر پخته می‌شود و طعم خوبی نسبت

خاکرند و همکاران: جایگاه اخلاق حرفه‌ای از دیدگاه محاسبان عصر عباسی... ۴۳

لکانه‌پزی^۱ نیز از دیگر حرفه‌هایی است که مواد اصلی آنها گوشت است. لکانه‌پزان موظف بودند از گوشت سالم بویژه گوشت گوسفند جهت طبخ استفاده می‌کردند. آنها می‌بایست گوشت‌ها را در ظرف تمیزی کوبیده و هنگام کوبیدن، کسی را مأمور کنند تا مگس‌ها را از آنان دور کند. سپس گوشت‌های کوبیده شده را در روده‌هایی که از قبل شستشو و برای مدتی در آب و نمک قرار داده بودند، بریزند. کله‌پزان نیز همانند لکانه‌پزان موظف بودند هر سه روز یکبار ظرف خود را شسته و با روغن کنجد ضدعفونی می‌کردند. (شیزری، ۱۴۲۴ق: ۲۳۳)

هریسه‌پزان نیز در هنگام پخت غذا، موظف بودند از گوشت تازه و سالم استفاده کند و قبل از شروع پخت، حبوبات را کاملاً تمیز کرده و از آب سالم جهت طبخشان استفاده کنند. آنها موظف بودند هریسه پخته شده را با کمترین تأخیر تحویل خریداران دهند^۲ و هر روز ظرف‌ها و دیگ‌ها را به خوبی شسته و در شستن دیگ‌ها، انگشتانشان را در حفره‌ها بپرند تا مواد باقی مانده در دیگ باعث تولید کرم و تجمع حشرات نشود. (سقطی، ۱۹۳۱م: ۳۷؛ ابن‌اخوه، ۱۳۴۷: ۱۰۰-۹۹)

بواردی‌پزان نیز می‌بایست از سرکه مرغوب جهت تهیه بواردی استفاده می‌کردند و بادمجان‌ها را در روغن کنجد سرخ می‌کردند تا از جذب بالای روغن هنگام سرخ شدن جلوگیری شود. (همان، ۸۶-۸۵) ماهی‌پزان نیز موظف بودند هر روز ظرف، طبقه ماهی‌ها و ترازوها را تمیز و با نمک شستشو می‌دادند تا بوی تعفن آن از بین برود و ماهی‌های فاسد را نیز از جلوی مغازه برداشته و به محل انباشت زباله‌های خارج از شهر منتقل کنند تا از تجمع حیواناتی مثل گربه در داخل شهر جلوگیری شود. (شیزری، ۱۴۲۴ق: ۲۳۰)

روغن‌گیران نیز وظیفه داشتند هنگام روغن‌گیری، ابتدا دانه‌های روغنی را تمیز کرده و خاک و اضافات آن را گرفته و سپس با پوشیدن لباس مخصوص و زدن ماسک شروع به روغن‌گیری کنند. (ابن‌اخوه، ۱۳۴۷: ۲۱۹-۲۱۸)

خرده‌فروشان مواد اولیه غذایی، اکثر اقلام و مواد مورد نیاز مردم را به صورت یکجا توزیع می‌کردند. آنها موظف بودند اجناس را در مغازه‌ای سفید و سنگ‌فرش شده، قرار دهند و با ظاهری آراسته، مواد خوراکی را در ظرف‌های سربسته و تمیز نگه دارند. خرده‌فروشان همچنین موظف بودند روزانه ترازوهایشان را تمیز و مدام دست‌هایشان را شسته و از ورود مگس به داخل مغازه و نشستن آنها

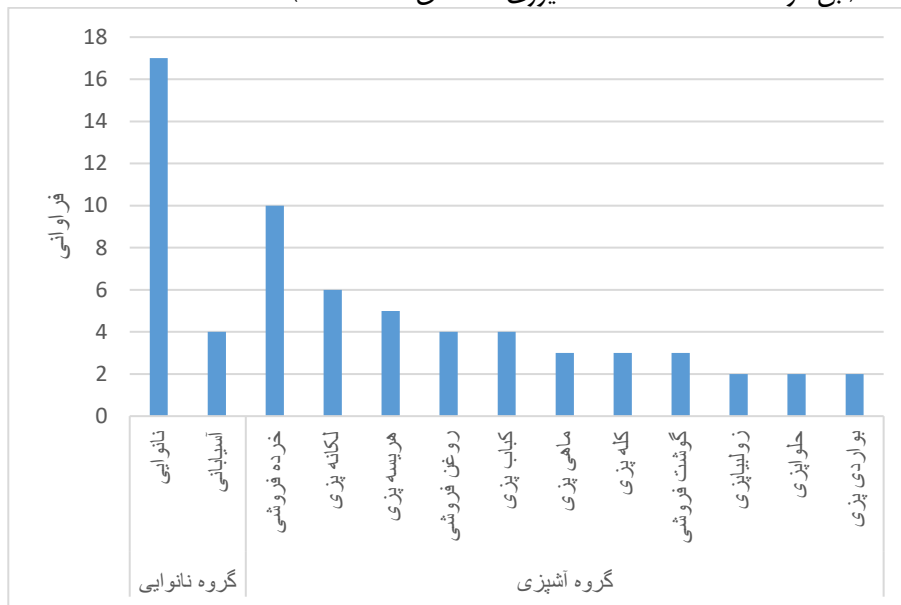
به گوسفند ندارد.

۱. به غذایی که در آن روده گوسفند را با گوشت سرخ شده و سایر مواد پر می‌کردند، لکانه می‌گفتند.

۲. هریسه‌پزان در بالای مغازه‌هایشان، اتاق‌هایی جهت ارائه خدمت به خریداران داشتند. (مقدسی، ۱۳۶۱: ۱۸۰)

بر اجناس جلوگیری کنند و در صورت فاسد شدن اقلامی همچون پنیر، روغن و ترشی آنها را دور بریزند و جهت جلوگیری از فاسد شدن سریع شیر، هر روز ظرف‌های شیری را شسته و دهانه آن را با برگ خرماى تازه بپوشانند. در نمودار زیر میزان فراوانی مسئولیت‌پذیری هر یک از حرفه‌های صنف غذایی بررسی شده است. (شیزری، ۱۴۲۴ق: ۲۴۳)

آشپزانی که در تهیه انواع شیرینی، زولبیا و حلوا فعالیت داشتند، وظیفه داشتند در ظرف مسی از آرد و روغن باکیفیت جهت تهیه شیرینی‌ها استفاده می‌کردند و هنگام پخت اجازه ورود و تجمع مگس‌ها را به اطراف شیرینی‌ها ندهند و پس از فروش، ظرف‌ها و ابزارهای مورد استفاده را شستشو دهند. (ابن‌اخوه، ۱۳۴۷: ۱۰۴-۱۰۳؛ شیزری، ۱۴۲۴ق: ۲۲۵-۲۲۶)



نمودار(۲): فراوانی مسئولیت‌پذیری

اخلاق پسندیده در صنف غذایی

یکی دیگر از فضایل اخلاق حرفه‌ای که در بهبود ارتباطات بخش مؤثر است، اخلاق نیک و پسندیده می‌باشد. اخلاق نیکو شامل نیکو صحبت کردن در عین داشتن حیا می‌باشد. در این عصر، صاحبان حرف چه خودشان مسئول فروش بودند و چه اینکه کسی را مأمور فروش می‌کردند، بایستی

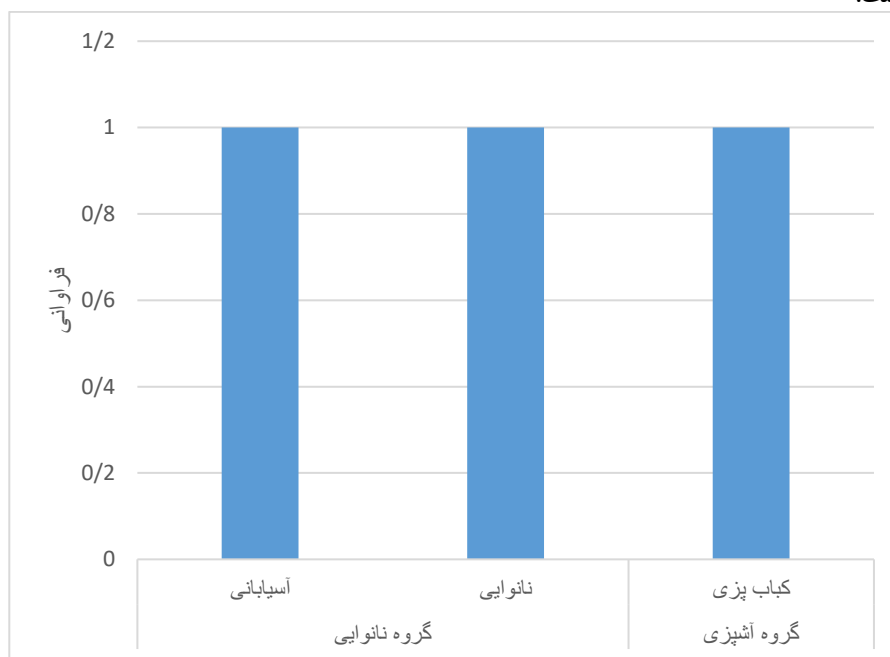
خاکرند و همکاران: جایگاه اخلاق حرفه‌ای از دیدگاه محاسبان عصر عباسی... ۴۵

پاکدامن و بادب باشد.

در عصر عباسی، بیشتر خریداران بازار را زنان تشکیل می‌دادند. از این رو، ارتباط میان فروشندگان و خریداران زن از اهمیت زیادی برخوردار بوده است و بایستی مبتنی بر رعایت ادب و حیا باشد و جز در مورد معامله، صحبت دیگری نشود. (ابن‌خوئه، ۱۳۴۷: ۳۰)

در گروه نانوايي، آسیابان‌ها و نانوايان، آرد و نان مورد نیاز مردم را به در خانه‌هایشان می‌بردند. از آنجایی که زنان بیشتر در خانه بودند و آرد و نان را تحویل می‌گرفتند، بایستی کسی مأمور انجام این کارها می‌شد که باحیا و پاکدامن باشد. چنانکه نانوايان، کودکان را مسئول انجام این کار می‌کردند. (همان، ۷۷-۷۸؛ شیزری، ۱۴۲۴ق: ۲۲۴-۲۲۳)

در دسته آشپزی نیز، کباب‌پزان کسانی را متصدی فروش می‌کردند که امین باشد و در برخورد با مردم نیک رفتار کند. (ابن‌خوئه، ۱۳۴۷: ۹۸) در نمودار زیر میزان فراوانی اخلاق پسندیده رسم شده است.



نمودار (۳): فراوانی اخلاق نیکو

نتیجه‌گیری

یکی از مهمترین تشکیلات رسمی خلافت عباسی جهت عملیاتی شدن اخلاق حرفه‌ای، نهاد حسبه بوده است این نهاد با تولید محتسب، وظیفه نظارت بر اخلاق و رفتار صاحبان حرف را بر عهده داشت. شیزری و ابن‌اخوه از جمله محتسبانی بودند که علاوه بر نظارت با تألیف آثاری همچون نهایه‌الرتبه فی طلب الحسبه و معالم‌القریه فی احکام الحسبه، وظایف و مسئولیت‌های صاحبان هر حرفه‌ای را نیز به صورت مکتوب جهت آشنا ساختن صاحبان حرف با وظایف و مسئولیت‌هایشان و همچنین راهنمایی سایر محتسبان به تألیف آثاری همچون نهایه‌الرتبه فی طلب الحسبه و معالم‌القریه می‌پرداختند.

یکی از مهمترین وظایف محتسب، نظارت بر صاحبان حرف صنف غذایی بوده است. این صنف از لحاظ کمی و کیفی از اهمیت زیادی برخوردار بوده است. بطوری که با داشتن سیزده حرفه، یک سوم اصناف‌های متعدد و متنوع این عصر را به خود اختصاص داده بود. این صنف، بر مبنای مواد اولیه و حیطه فعالیت به دو دسته نانوایی و آشپزی تقسیم می‌شود.

بر اساس استخراج داده‌های اخلاقی در خلال آثار مذکور، مؤلفه‌های اخلاقی امانتداری، مسئولیت‌پذیری و اخلاق نیکو به ترتیب بیشترین میزان توجه را داشته است (جدول شماره ۱).

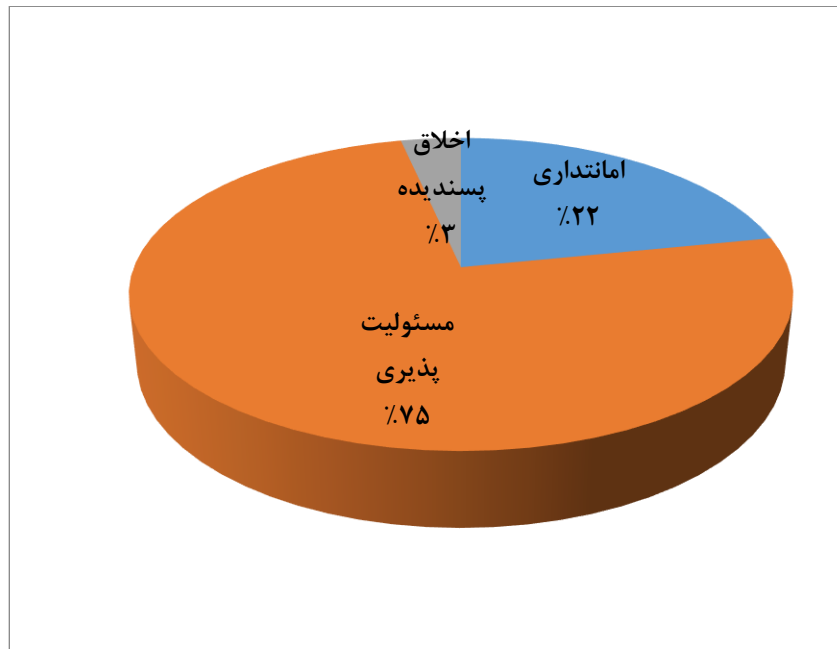
جدول (۱): تعداد مؤلفه‌های اخلاقی در حرفه‌های صنف غذایی

نام حرفه	امانتداری	مسئولیت‌پذیری	اخلاق پسندیده	جمع
گروه ۱: نانوایی	آسیابانی	۶	۴	۱۱
	نانوایی	۵	۱۷	۲۳
گوشت‌فروشی	۲	۳	*	۵
	کباب‌پزی	۱	۴	۶
	کله‌پزی	*	۳	۳

خاکرند و همکاران: جایگاه اخلاق حرفه‌ای از دیدگاه محاسبان عصر عباسی... ۴۷

۶	*	۶	*	لکانه‌پزی	گروه ۲: آشپزی
۵	*	۲	۳	بواردی‌پزی	
۶	*	۵	۱	هریسه‌پزی	
۴	*	۳	۱	ماهی‌پزی	
۲	*	۲	*	حلوپزی	
۲	*	۲	*	زولبیای‌پزی	
۴	*	۴	*	روغن‌فروشی	
۱۰	*	۱۰	*	خرده‌فروشی مواد غذایی	
۸۷	۳	۶۵	۱۹	جمع	

با مقایسه میزان و تحلیل داده‌های اخلاقی مشخص می‌شود، مسئولیت‌پذیری با داشتن ۶۵ مؤلفه، امانتداری ۱۹ مؤلفه و اخلاق نیکو نیز با ۳ مؤلفه به ترتیب ۷۵، ۲۲ و ۳ درصد فراوانی را به خود اختصاص داده‌اند. (نمودار شماره ۴)



نمودار (۴): درصد فراوانی مؤلفه‌های اخلاق حرفه‌ای صنف غذایی

با توجه به جدول شماره یک، در مبنای مسئولیت‌پذیری، در گروه نانوائی، حرفه نانوائی با داشتن ۱۷ بیشترین و در گروه آشپزی خرده‌فروشی مواد غذایی و لکانه‌پزی با داشتن ۱۰ و ۶ مؤلفه بیشترین میزان را داشته است. در امانتداری، در گروه اول، آسیابانی با ۶ مؤلفه و در گروه دوم نیز بوردی‌پزی با ۳ مؤلفه به ترتیب بیشترین میزان این مبنای را به خود اختصاص داده‌اند. به همین ترتیب نیز در مبنای اخلاق نیکو آسیابانی و نانوائی در گروه اول و کباب‌پزی در گروه دوم هر یک با داشتن یک مؤلفه در یک سطح قرار داشته‌اند.

با توجه به مطالب گفته شده، بایستی اذعان کرد، نتایج آماری بدست آمده گویای کاملی از واقعیت نیستند و باید از یکجانبه نگریستن به نتایج عددی خودداری نمود و کم بودن درصد امانتداری و اخلاق نیکو را نسبت به مسئولیت‌پذیری و کم بودن تعداد مؤلفه‌های اخلاقی برخی از صاحبان حرف را به منزله کم توجهی صاحبان حرف به رعایت اخلاق ندانست. بالا بودن تعداد مؤلفه‌های اخلاقی در برخی از حرفه‌ها همچون نانوائی نشان از حساس بودن این حرفه‌ها و نقش حیاتی آنها در زندگی روزمره مردم

خاکرند و همکاران: جایگاه اخلاق حرفه‌ای از دیدگاه محتسبان عصر عباسی... ۴۹

داشته است. چرا که این دو حرفه، اول اینکه برطرف کننده نیاز غذایی روزمره اکثر مردم بودند. دوم اینکه جزء مهمترین مواد اولیه برخی از حرفه‌ها همچون شیرینی‌جات و غذاهای ترکیبی همچون هریسه محسوب می شدند. پس از این دو حرفه، خرده‌فروشان بیشترین میزان مسئولیت را داشته‌اند. این حرفه همانگونه از عنوانش برمی آید، اکثر اقلام و مواد مورد نیاز مردم همچون خشکباری، لبنیاتی را به صورت یکجا توزیع می کرده است. فراوان بودن میزان مؤلفه‌های اخلاقی این حرفه در گروه آشپزی نیز نشان از زیاد بودن موادی بوده است که در اختیار داشته است. علاوه بر اینها، پایین بودن تعداد مؤلفه‌های اخلاق پسندیده به منزله عدم توجه به این موضوع نبوده است و بیشتر به آن دلیل بوده است که محتسبان به یادداشت کردن مؤلفه‌های مربوط به مسئولیت‌پذیری و امانتداری توجه بیشتری نشان می دادند.

منابع

۱. ابن اخوه، محمد بن محمد بن احمد (۱۳۴۷). آیین شهرداری، ترجمه جعفر شعار، تهران: چاپخانه داورپناه.
۲. ابن منظور، محمد بن مکرم بن علی (۱۴۱۴ق). لسان العرب، بیروت، دارصادر.
۳. ابن خلکان، ابوالعباس شمس الدین (۱۹۰۰م). وفيات الاعیان و أبناء الزمان، بیروت، دارصادر.
۴. ابن سینا، حسین بن عبدالله (۱۳۸۹). قانون فی الطب، ترجمه عبدالرحمن شرفکندی (هه ژار)، تهران، سروش.
۵. احسن، محمدمنظر (۱۳۸۳). زندگی اجتماعی در حکومت عباسیان، تهران، شرکت انتشارات علمی و فرهنگی.
۶. حسن، ابراهیم حسن (۱۳۳۸). تاریخ سیاسی اسلام، ترجمه ابوالقاسم پاینده، تهران، کتاب-فروشی اسلامی.
۷. دایره‌المعارف بزرگ اسلامی (۱۳۶۷). زیر نظر موسوی بجنوردی، جلد ۴، تهران، مرکز دایره-المعارف بزرگ اسلامی.
۸. دهخدا، علی‌اکبر (۱۳۷۷). لغت‌نامه دهخدا، تهران، مؤسسه انتشارات و چاپ دانشگاه تهران.
۹. راغب اصفهانی، ابوالقاسم حسین بن محمد (۱۴۱۲ق). المفردات فی غریب القرآن، دمشق، بیروت، دارالقلم-دارالشامیه.
۱۰. سقطی، محمد بن ابی محمد (۱۹۳۱م). آداب الحسبه، محقق لیفی بروفسال-کولان، پاریس، مطبعه إرنست لورو.
۱۱. شیخلی، صباح ابراهیم سعید (۱۳۶۲). اصناف در عصر عباسی، ترجمه هادی عالم‌زاده، تهران، مرکز نشر دانشگاهی.
۱۲. شیزری، عبدالرحمن بن عبدالله (۱۴۲۴ق). نهاییه الرتبه فی طلب الحسبه، بیروت، دارالکتب العلمیه.
۱۳. صبحی، محمود؛ رحمتی، مجتبی (۱۳۹۶). اخلاق و اندیشه اخوان الصفا، مجله فلسفه و کلام، سال دوازدهم، شماره هفتم، صص ۶۳-۶۱.
۱۴. عاملی، منیژه (۱۳۸۸). "رویکرد نظری به دانش اخلاق حرفه‌ای"، فصلنامه پژوهشی پژوهش‌نامه اخلاق، سال یکم، شماره چهارم، ۱۴۸-۱۱۳.
۱۵. فقیه‌ی، علی اصغر (۱۳۵۷). آل بویه و اوضاع زمان ایشان، تهران، چاپخانه گیلان.

خاکرند و همکاران: جایگاه اخلاق حرفه‌ای از دیدگاه محتسبان عصر عباسی... ۵۱

۱۶. قراملکی، احد فرامرز(۱۳۸۸). اخلاق حرفه‌ای در تمدن اسلام و ایران، تهران، پژوهشکده مطالعات فرهنگی و اجتماعی.
۱۷. قراملکی، احد فرامرز(۱۳۸۹). درآمدی بر اخلاق حرفه‌ای، تهران، سرآمد.
۱۸. گراوند، مجتبی؛ یگانه، هدیه(۱۳۹۳). "بررسی و تحلیل کارکرد نهاد حسبه در جامعه اسلامی تا پایان عصر عباسی"، نشریه روزگاران، سال دوازدهم، شماره ۱۱، ۴۲-۲۱.
۱۹. متز، آدام(۱۳۶۴). تمدن اسلامی در قرن چهارم هجری، ترجمه علیرضا ذکاوتی قراگزلو، تهران، امیرکبیر.
۲۰. مقدسی، ابوعبدالله محمد بن احمد(۱۳۶۱). احسن التقاسیم فی معرفه الاقالیم، ترجمه علینقی منزوی، تهران، شرکت مؤلفان و مترجمان ایران.
۲۱. مکی، محمد کاظم(۱۳۹۸). تمدن اسلامی در عصر عباسیان، ترجمه محمد سپهری، تهران، سمت.
۲۲. یزدان فرخی، ناصری، سمانه(۱۳۹۴). "پژوهشی درباره پیشه‌وران و تقلب‌های شغلی آنها بر اساس معالم‌القریه فی احکام الحسبه"، مطالعات تاریخ اسلام، سال هفتم، شماره ۲۶، ۷۳-۱۰۶.
23. Seyhan,Mehmet;IGDE,Medet(2016). Idealism Relativism and the professional Ethic of Accounting.
24. Naagarazan.R.S(2006). A Textbook on Professional Ethics and Human Values,New Delhi,New Age International.